



Cardápio Vegetariano

Coquetel de boas-vindas

Água mineral e gaseificada

2 sabores de sucos naturais (frutas da época)

Confitures em mini toasts com pasta de queijo, tomate seco e ervas finas

Folhado de azeitona e tomate seco

Miniwrap tropical

Tost à califórnia

Coquetel pós-cerimônia

Coxinha de cenoura

Pastel de queijo fresco com alecrim

Pérola de queijo

Mini empada

Mini esfiha de escarola com catupiry

Mini quiche de alho poró e abóbora

Mini quiche de palmito

Saladas

Mix de folhas verdes

Primavera de legumes

Berinjela à callegari

Salada à califórnia

Tomate cereja, tomate seco, palmito e champignon

Molhos: cheese e rosê

Acompanhamentos (03 opções)

Arroz branco

Arroz com passas e amêndoas

Arroz primavera

Risoto caprese

Espaço Itália - Buffet Callegari

Guarnição

Batata sauté ou batata rústica

Panaché de legumes

Prato principal

Lasanha de berinjela ou de abobrinha

Escondidinho vegetariano

Massas (02 opções)

Ravioli de queijo ao molho branco

Capelletti de queijo ao molho branco

Nhoque de batata ao sugo

Pene à frascatana (tomate fresco com manjericão)

Espaguete ao alho e óleo com brócolis

Sobremesa (bolo servido com sorvete)

Pão de ló com recheio fino à escolha

Bebidas (consumo livre)

Água mineral e gaseificada

2 sabores de sucos naturais (frutas da época)

Coca-cola, guaraná-antártica e fanta

Cerveja original e skol

Doce finos

Trufas de chocolate

Damascos recheados

Bombom de abacaxi com coco

Beijinho

Brigadeiro

Café colonial

Café e chás variados

Mini pão de mel

Sequilhos de coco

Madalenas de laranja